

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

Février avec neige nous garantit un bel été !

2 plats ⇒ 20.50 € / 3 plats ⇒ 23.50 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts... sont réalisés dans notre cuisine et sont certifiés "Fait Maison". Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

1ER PLAT

Camembert Rôti au Four, Mesclun & son Crumble de Noix
Rosace d'Endives aux Écrevisses Tièdes, Jus de Crustacés
Œufs Pochés en Tapenade de Girolles, Petits Croûtons Aillés
Velouté de Potimarron & ses Allumettes de Chorizo
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines
Pressée de Filets de Pintade, Chutney d'Oignons Confits

2EME PLAT

Éventail de Magret de Canard en Petit Crèmeux de Panais
Risotto Crèmeux aux Cuisses de Grenouilles Grillées - *grenouilles désossées*
Saint Jacques Juste Planchées & son Étuvée de Poireaux
Rognons de Veau Grillés en Émulsion d'Herbes vertes
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour - *servie à part*
Poisson Grillé de Bacchus - *selon arrivage*

3EME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
Maki de Crêpes Chocolatée, Coulis de Caramel au Beurre Salé
Création Tarte Citron Meringuée, Touche de Sirop d'Érable
Tiramisu aux Framboises, Éclats de Nougatine
Crème Brûlée à la Banane Rôtie Caramélisée
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Spéculos
Café Gourmand de Bacchus - *suppl 2.45 €*

Vous êtes allergique ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS ⇒ RESTAURANT - SALLES DE RÉCEPTION - TRAITEUR
PARTENAIRE DE TOUTES VOS RÉCEPTIONS PRIVÉES OU PROFESSIONNELLES !